



# Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2009 n°7

9 mars 2009

## Sommaire :

- Focus sur les producteurs Plaimont
- Les vins italiens
- Dégustations de diverses régions d'Italie
- Comment déguster un vin? Extrait d'un fascicule rédigé par Charlène Carmaniou
- Le cépage Sangiovese
- Le programme des journées portes ouvertes « Saint-Mont, vignoble en fête »

## Éditorial

Ce mois ci, c'est un numéro spécial Italie, avec toute une série de dégustations que nous avons effectuées lors d'un récent séjour dans ce merveilleux pays. Toutes ces dégustations ont été faites en début de repas, pour avoir les papilles gustatives pas trop saturées, mais aussi en cours de repas pour conserver le caractère festif lié à ce voyage. Nous remercions les personnes qui nous ont accompagné, car déguster un vin tout seul n'est pas toujours drôle. Ils se reconnaîtront.



Le village de San Gimignano en Toscane, célèbre pour son vin blanc.

Mais auparavant, nous ferons un petit tour dans le Gers, chez les producteurs Plaimont, qui organisent les 27, 28 et 29 mars des journées portes ouvertes au nom évocateur « **Saint-Mont, vignoble en fête** ».

Si vous voulez que cette lettre parle de vins de votre région ou de vins que vous connaissez bien, contactez moi. Cette lettre d'information vivra avec vous et pour vous. N'hésitez pas à la partager avec vos amis et à les inciter à s'abonner (c'est gratuit).

## Focus sur les producteurs Plaimont

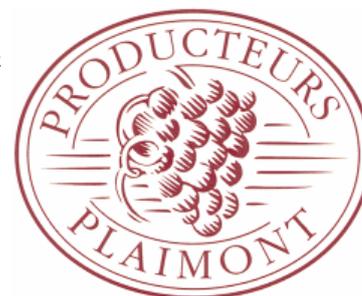
**Groupe de plus de 600 viticulteurs :** Dans le respect des traditions, un groupe de viticulteurs passionnés a créé Plaimont pour travailler sur les appellations Saint Mont, Madiran, Pacherenc du Vic Bilh et les vins des Côtes de Gascogne.

Producteurs Plaimont

32 400 Saint Mont

Tel : 05 62 69 62 87

[www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)



Si Plaimont est connu pour le Madiran, un vin de longue garde, très tannique dans sa jeunesse mais qui sait s'assouplir et se bonifier avec le temps, les producteurs ont su mettre en valeur toute une série d'autres vins que les journées portes ouvertes de fin mars vont vous permettre de découvrir (voir l'annonce à la dernière page de la lettre). Vous trouverez le programme complet sur leur site [www.plaimont.com/actualites-plaimont-vins.asp](http://www.plaimont.com/actualites-plaimont-vins.asp). La région étant aussi connue par ses spécialités culinaires, cela promet des moments agréables.

À noter l'intéressante opération de parrainage d'un cep de vigne. Chacun reçoit des nouvelles de son pied de vigne et est invité chaque année à le vendanger, ce qui donne lieu à d'autres rencontres.

Dans une prochaine newsletter, je vous communiquerai mes commentaires de dégustation.



Une cuvée spéciale de Saint Mont avec son étiquette en bois



Bacchus, le dieu du vin  
(Musée du Vatican)

« La diversité  
des vins italiens  
a permis à ce  
pays de se  
hisser au  
premier rang  
des pays  
producteurs »

## Les vins italiens

Les vins d'Italie sont présents sur toutes ses régions ce qui permet au vignoble de bénéficier de climats variés, d'une diversité de terroirs et d'une multitude de cépages. C'est ce qui fait la richesse de la production viticole italienne et lui permet d'exporter dans le monde entier. Les appellations sont dénommées DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie : les meilleurs), DOC (dénomination d'origine contrôlée : nos AOC) et l'IGT (indication géographique typique : notre vin de pays).

Globalement l'Italie se répartie en 4 grandes régions viticoles, subdivisées en une multitude d'appellations, les régions administratives italiennes représentant imparfaitement cette diversité :

- Le Nord-Ouest du pays avec principalement les vins du Piémont, de Ligurie, de Lombardie et une partie de l'Emilie-Romagne (la partie sud de cette région se rapproche plus des vins de la région Centre)
- Le Nord-Est avec les Valpolicella de Vénétie, les vins des Grave et du Frioul et les vins du Trentin-Haut-Adige
- Le Centre avec les vins de Toscane, le Latium et son fameux Frascati, l'Ombrie, les Abruzzes et la région des Marches
- Le Sud avec la Campagnie, la Basilicate et les Pouilles, la Calabre au bout de la botte, la Sicile et enfin la Sardaigne (quoique un peu à part en matière viticole)

Vous trouverez plus d'informations sur les vins italiens sur notre site à l'adresse suivante : <http://www.mywineandcellar.com/VinsItalie.html>

## Dégustations des vins du Piémont

### Boschetti de 2001 à 14,5° : Dolcetto d'Alba DOC

« Marchesi di Barolo »

Belle couleur pourpre, jambes discrètes, arôme de fruits rouges

Attaque en bouche franche qui conforme les saveurs de fruits rouges avec une délicieuse pointe de bonbons acidulés (caractéristique de ce cépage). Commence à poindre des notes animales et de sous bois.

Belle longueur en bouche. Vin très agréable

### Giorgio Carnevale de 2002 à 12,5° : Dolcetto d'Alba DOC

Belle couleur pourpre

Nez faible avec une légère note de fruits rouges

Attaque en bouche curieuse, avec un effet de sécheresse. Nous retrouvons une petite note de bonbons acidulés, mais très légère. Pas de longueur en bouche.

C'est un petit vin sans prétention. C'est une déception car nous avons dégusté le 2001 en septembre (voir notre newsletter n°2), il avait une toute autre dimension.

### Bersano de 2003 à 14° : Barolo DOCG

Cépage Nebbiolo avec 24 mois en fut

Belle couleur rouge limpide

Nez puissant avec des notes de sous bois et de fruits rouges

Tannins encore puissants avec un fruit très présent.

Il mérite de vieillir encore. Les tannins vont s'arrondir pour nous délivrer toute la richesse et la complexité de ce très grand vin.



Le Dolcetto d'Alba de  
Giorgio Carnevale

## Dégustations de vins de la région de Venise

### Colline dei Filari : Merlot delle Venezie IGT de 2007 à 11,5°

Couleur rubis, nez léger, attaque en bouche franche, encore un peu vert, tannins trop présents.

Il doit vieillir encore pour s'arrondir.

### Cantina di Soave de 2005 à 14,5° : Amarone della Valpolicella DOC

Nez puissant, belle couleur rouge sombre.

Fruit rouge, tannins encore bien présents mais très fins. Longueur en bouche délicieuse

Superbe vin, puissant, complexe, l'alcool arrondi les angles

Il va encore grandir, vin de longue garde.

Ce vin est élaboré à partir de grappes partiellement séchées.

### Spumante Bisol Crede brut de 2007 à 11,5° : Prosecco di Valdobbiadene DOC

Les viticulteurs de Valdobbiadene [www.bisol.it](http://www.bisol.it)

Cépages Prosecco, Pinot Blanc et Verdiso

Couleur jaune paille clair

Petites bulles fines

Notes florales et de fruits (pomme et poire)

Attaque en bouche très agréable, pas d'agressivité du gaz

Très agréable pour l'apéritif.

**Cette dégustation s'est faite à l'invitation du très sympathique directeur de l'hôtel Capo d'Africa à Rome, Angelo Battistini et du tout aussi sympathique responsable de la réception, Massimo Piselli.**

[www.hotelcapodafrica.com](http://www.hotelcapodafrica.com)



Prosecco Bisol

*« Toute la convivialité italienne dans ce Bisol tout en finesse. »*

## Dégustations de vins de Toscane

### Santa Cristina de 2007 à 13° : Toscane IGT (de Cortona au sud de Sienne)

Sangiovese avec une pointe de Merlot - [www.Antinori.it](http://www.Antinori.it)

Beau rouge rubis, violacé en bord

Note de fruits rouges, délicieusement acidulés avec des notes florales

Belle rondeur, vin structuré, bien équilibré avec de la souplesse

Le Merlot a arrondi les tannins du Sangiovese

Belle longueur en bouche

Vin d'un très bon rapport qualité/prix (sauf à l'aéroport)

### Poggio Fontesassi de 2007 à 13° : Morellino di Scansano DOCG

De la maison Fassati de Montepulciano

Composé de Sangiovese et de Canaiolo

Belle couleur rouge sombre, nez puissant

Attaque en bouche très agréable, vin bien équilibré avec une longueur en bouche persistante

Malgré sa jeunesse, ce vin est très agréable à boire. La puissance du Sangiovese est ici arrondie par le fruité du Canaiolo. Ce vin mérite d'être connu. La maison Fassati a élaboré un vin très plaisant à boire. Les tannins sont très arrondis.



La cuvée Santa Cristina de la maison Antinori



Contre étiquette du Brunello de la maison Banfi. L'étiquette est en dernière page.

### Banfi de 1994 à 13° : Brunello di Montalcino DOCG

Belle couleur rouge avec des reflets ambrés., odeur de sous bois, note animale, nez puissant. Attaque en bouche agréable, les tannins ont fondus.

Très belle longueur en bouche, ce vin va sûrement encore bien vieillir, mais je pense que le 1994 est à son apogée et va rester sublime pendant encore plusieurs années.

Nous avons eu une expérience malheureuse avec ce même vin du millésime 1995 (voir notre newsletter numéro 5). Je constate avec plaisir que c'était un accident.

### Solco Piccini de 2005 à 13° : Chianti Classico DOCG

Sangiovese 100% - [www.tenutepiccini.it](http://www.tenutepiccini.it)

Belle couleur rouge limpide, nez tout en finesse avec des notes de fruits rouges

Attaque en bouche agréable, vin bien arrondi (et pourtant c'est un mono cépage) Tannins encore présents mais qui commence à fondre.

Vin très agréable à boire, encore quelques années et ce sera un vin magnifique



**Un des  
meilleurs  
Limoncello :  
Giardini di  
Ravello**

## Dégustations des vins de la région des Pouilles

### Bel Noce de 2006 à 13° : Salento IGT

Primitivo Mandoulia (région des Pouilles)

Nez délicat, belle couleur rouge, attaque en bouche agréable, note de mures, vin très rond, tannins peu présents, faible longueur en bouche mais très agréable

### Cantalupi de 2006 à 14,5° : Salento Primitivo IGT

Azienda agricola Conti Zecca [www.contizecca.it](http://www.contizecca.it)

Cépage Primitivo 100%

Beau rouge sombre, nez léger, attaque en bouche agréable, vin rond, bien équilibré, pas d'astringence, belle longueur en bouche.

C'est un vin très agréable à boire, mais attention, c'est du 14,5°

## Dégustations de vins de Sicile

### Maestri Cantinieri : Nero d'Avola IGT à 12° de 2005

Belle couleur rouge limpide, nez puissant avec des arômes de fruits très prononcés, attaque en bouche très agréable avec une légère sensation de soyeux

Belle longueur en bouche qui laisse une délicieuse sensation.

### Corvo de 2006 à 12,5° : IGT de Sicile

Assemblage de 3 cépages typiques de la Sicile, Nero d'Avola, Nerello Moscalese et Pignatello Nez d'amande et de fruits rouges, attaque en bouche agréable avec des tannins encore bien présents. Après 1 heure, il commence à s'ouvrir. Il n'y a pas d'effet d'astringence, mais la sensation tombe vite en bouche. Je suis dubitatif sur sa capacité à vieillir. C'est un petit vin agréable.

### Cusumano de 2007 à 14° : Sicilia IGT

Nero d'Avola — [www.cusumano.it](http://www.cusumano.it)

Belle couleur rouge limpide, nez léger, très agréable goût de fruits rouges (framboise), très fruité mais avec déjà quelques notes animales, tannins très fins.

Belle longueur en bouche, vin qui se révèle puissant et qui va être superbe dans quelques années.

À noter un bouchon en verre, ce qui n'est pas très fréquent et permet de garder un petit souvenir.



Le bouchon en verre du Nero d'Avola de la maison Cusumano.

## Comment déguster un vin ? (extrait)

### Le goût

Les organes récepteurs gustatifs sont surtout localisés dans la bouche, plus particulièrement au niveau de la langue.

#### Les 4 saveurs élémentaires :

##### Le sucré :

Se perçoit sur le bout de la langue, immédiatement. La sensation atteint son maximum après deux secondes et disparaît après dix secondes. La sensation sucrée est amplifiée par l'alcool. Le sucré donne des éléments de souplesse, de gras et de moelleux. C'est la saveur la plus primitive, appréciée dès les premiers jours de la vie d'un nourrisson. La production de salive sera épaisse et visqueuse.

##### L'acide :

Se perçoit sur le bout de la langue, rapidement. Il résulte des différents acides du vin (malique, tartrique et citrique). L'acidité donne de la fraîcheur en bouche. La production de salive sera fluide et abondante.

##### Le salé :

Se perçoit sur les bords en avant de la langue, rapidement. C'est une saveur plus rare dans le vin. La production de salive ne sera pas modifiée.

##### L'amer :

Se perçoit sur la partie postérieure de la langue, lent à se développer, il augmente et demeure longtemps. L'amertume s'associe souvent à une sensation d'astringence (assèchement) liée aux tanins. La production de salive sera diminuée et une certaine sécheresse apparaîtra.

#### Les autres saveurs gustatives :

##### Les tanins :

Un vin qui n'a pas de consistance est dit creux. Les tanins en bouche donnent du relief, une sensation tactile sur la langue.

##### L'astringence :

Provoque l'assèchement de la bouche et des gencives ainsi qu'une impression de rugosité (langue râpeuse). Elle est influencée à la fois par la quantité de tanins, par leur qualité et leur état d'évolution.

##### Le gras :

C'est le caractère onctueux du vin. Le gras peut permettre d'assouplir des tanins un peu trop râches d'un vin rouge, en les enveloppant.

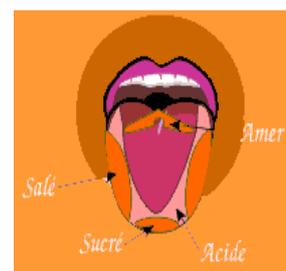
##### Le pétillant :

Il est dû à la présence de bulles de CO<sup>2</sup> dégagées par la fermentation alcoolique. On dit du vin qu'il est perlé.

##### Sensations pseudo-thermiques :

Bien que deux vins soient servis à la même température, on peut ressentir en bouche des sensations thermiques différentes. Une sensation de chaleur est souvent associée à une présence plus marquée d'alcool (éthanol), alors qu'une sensation de fraîcheur peut être due à des éléments mentholés ou eucalyptés, acides ou pétillants (CO<sup>2</sup>).

Ce texte est issu d'un petit fascicule (8 pages) écrit par Charlène Carmaniou. Il est en libre téléchargement à l'adresse suivante : [www.MyWineAndCellar.com/Comment\\_deguster\\_un\\_vin.html](http://www.MyWineAndCellar.com/Comment_deguster_un_vin.html)



Brunello, cépage de Toscane



Barbera noir, cépage du Piémont

## MyWineAndCellar

Ramon Yves

7 imp. JB Clément  
31 120 Portet s/ Garonne  
France

Téléphone : 05 62 20 03 61  
Messagerie :

[contact@MyWineAndCellar.com](mailto:contact@MyWineAndCellar.com)

Lettre d'information sur le vin. Sa diffusion étant gratuite, n'hésitez pas à abonner vos amis directement sur le site ou bien par mail. Vous y trouverez régulièrement des informations sur le monde du vin, que ce soit sur les appellations, les cépages, les méthodes de vinification, mais aussi sur les acteurs de ce monde du vin, au niveau humain et au niveau économique.

**La passion du vin**



### Au prochain numéro :

- Un domaine, un vin
- Une région viticole
- Des dégustations
- Un cépage
- Et, si tout va bien, une réduction tarifaire ponctuelle pour un achat direct auprès d'un producteur

## Logiciel de gestion de cave à vins et outil de promotion pour les producteurs

Le site [www.MyWineAndCellar.com](http://www.MyWineAndCellar.com) est né de ma passion pour le vin. Vous y retrouverez des informations sur les vins ainsi qu'un logiciel gratuit de gestion d'une cave à vins. Le site est en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps.

### Plan du site :

- [Téléchargement du logiciel MyWineAndCellar](#)
- [Informations sur les vins français](#)
- [Informations sur les vins italiens](#)
- [Comment déguster un vin ?](#)
- [Informations sur les cépages](#)

## Focus sur un cépage : Sangiovese

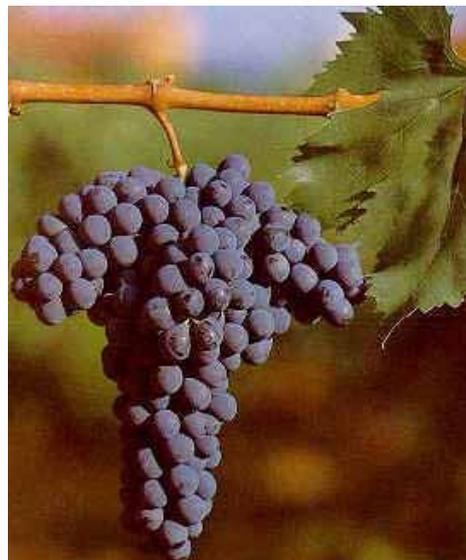
Le Sangiovese est le cépage typique de la Toscane. Une croyance populaire veut que le nom a pour origine « Sanguis Jovis » (sang de Jupiter).

Utilisé du temps des Étrusques dans la région de Florence, ce cépage s'est ensuite développé dans d'autres régions de l'Italie, parfois avec des mutations génétiques. La plus célèbre de ces évolutions est le fameux Brunello qui est utilisé pour le Brunello di Montalcino.

À la suite de ces mutations, le Sangiovese a généré 2 familles, le Sangiovese Grosso et le Sangiovese Piccolo. Le premier a une peau plus épaisse et donne des vins plus tanniques, donc plus aptes au vieillissement. Toutefois ils sont plus difficiles à boire jeune, sauf à avoir été arrondis avec un cépage plus fin. Le deuxième a été introduit au 19<sup>ème</sup> siècle. Il est d'un rendement bien supérieur à l'hectare ce qui l'a rendu très vite populaire hors de la Toscane (Emilie-Romagne, Ombrie, Abruzzes, Latium, Pouilles et Campagne).

Le Sangiovese donne des vins rouges rubis, virant sur le grenat avec l'âge. Il développe des arômes de fruits rouges (mure, framboise, mais aussi de cerises bien mures) et parfois de figes, le passage dans des fûts lui donne des notes de vanille et de cannelle. Avec l'âge, il développe des notes de cuir, de tabac et de truffe.

Le Sangiovese est un cépage sensible aux variations climatiques, ainsi qu'à la nature du sol. Ce dernier élément est un facteur de diversité important dans les différentes régions italiennes avec plus ou moins de bonheur. Le Sangiovese de Romagna (Emilie-Romagne) est le parfait exemple de la bonne évolution qualitative d'une appellation que l'on peut obtenir avec ce cépage pour peu que le viticulteur travaille avec un rendement raisonné.



Le cépage Sangiovese

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Sachez apprécier et consommer avec modération.**

# SAINT MONT

## *Vignoble en Fête*

27, 28 et 29 MARS 2009



AVEC LA PARTICIPATION DE  
**JEAN-PIERRE  
COFFE**



### Les Vignerons du Saint-Mont *ouvrent les portes de leur appellation*

#### A SAINT MONT & SES ENVIRONS :

Saint-Mont (Cave et Village), Riscle (Lycée agri-viticole et Galerie Bleue), Terres d'Armagnac (Tour), Plaisance du Gers (Cave et Village), Marcillac (Village), Aignan (Cave et Village), Bassoues (Donjon et Basilique), Sabazan (Château), Bouzon-Gellenave (Château Saint-Go), Lupiac (Centre d'Artagnan).

**4 BOUTEILLES ACHETÉES  
= 2 BOUTEILLES OFFERTES\***

sur le 1<sup>er</sup> carton de 6 bouteilles de chacun des grands vins, pour la mise en marché du nouveau millésime

### *Nouveautés et Temps forts*

Durant les 3 jours, venez découvrir  
les alliances gourmandes mets/vins de produits d'exception  
Dans les caves de Saint Mont, Plaisance, Aignan et Château Saint Go  
commentées par les producteurs et les œnologues à 11h, 15h et 17h.

#### • SAMEDI 28, DIMANCHE 29

INITIATION GRATUITE A LA DÉGUSTATION DES GRANDS VINS DU SAINT-MONT  
Avec Pierre CASAMAYOR (Professeur d'œnologie)  
A la cave de SAINT-MONT, sur invitation ou réservation au 05 62 69 62 87

#### • SAMEDI 28

##### MISE EN PERCE DU FAÏTE ROUGE ET BLANC

à 11h dans le village de SAINT-MONT  
Évocation en costumes de l'époque où le vin, escorté par paysans et seigneurs, était  
bénédict par les moines.  
Repas Saint-Montais aux tiens, sur place.

##### GRANDE NOCTURNE DU SAINT-MONT à partir de 18h30 à AIGNAN.

19 h : Tapas et restauration sur différents sites animés.  
A partir de 22 h : Soirée avec les groupes « Sangria gratuite » et « Holiday ».

##### CONCERT JAZZ IN MARCIAC (J.J.M.) Avec PHIL WOODS & JOHNNY GRIFFIN'S FRIENDS à 21h à MARCIAC, réservation 0992 690 277

#### • DIMANCHE 29

BEERRADA, avec l'École Taurine de Hagetmau à 11h,  
dans les arènes de PLAISANCE DU GERS, suivie d'un apéritif  
tapas animé par les danseuses Sévillanas.



PRODUCTEURS PLAIMONT - 32400 SAINT-MONT - Tél. 05 62 69 62 87 - [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

